

Организация работы складских помещений и требования к ним

Складские помещения ПОП служат для приемки и хранения сырья и полуфабрикатов, их отпуска



Функции склада

- Обеспечение необходимого запаса продуктов
- Полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;
- Надлежащий режим хранения;
- Нормальные условия труда;
- Рациональную организацию выполнения складских операций;



Заготовочные предприятия работающие на сырье, в состав складских помещений входя:

- ❖ Охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов: мясо, молоко, птица, рыба, пищевые отходы



❖ Неохлаждаемая камера – камера –

Хранение не скоропортящихся продуктов (мука, крупы...)



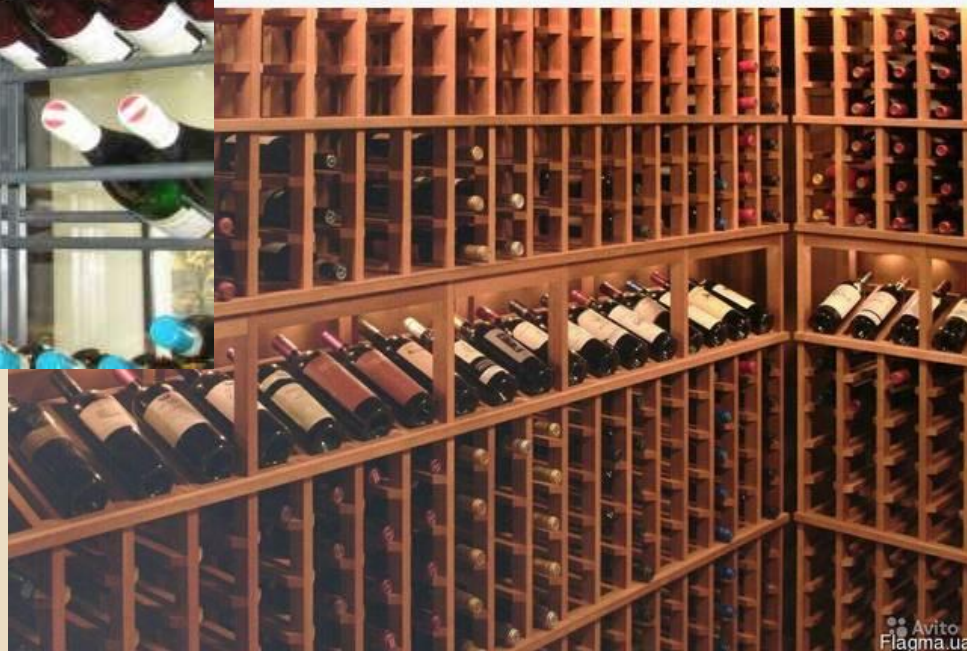
❖ Кладовая Хранение овощей, консервации, хлеба



❖ Камера Хранение винно-водочных изделий



Камеры для хранения и дозревания винной продукции



Помещение для хранения инвентаря, тары, белья





Рис. 3.1. Оборудование складских помещений:

а — стеллаж со усиленными полками; б — подтоварник; в — вешала с крючками для мяса; г — крючки для мяса: 1 — «восьмерка»; 2 — «закоря»; 3 — «вертолет»; д — сырорезка; е — настольная ленточная шкала; ж — весы; з — тележка грузовая; и — грузозахватное устройство для подъема и перемещения бочек; к — тележка гидравлическая для перемещения бочек.



Рис. 3.2. Инвентарь, инструменты для приемки сырья, его хранения и отпуска продуктов:

а — нож поварской; б — нож для сыра; в — нож-рубак; г — мясной топор; д — измерительные ложки; е — воронка; ж — овок; з — совок для сыпучих продуктов; и — шпатель кондитерский; к — струна для резки сыра с двумя ручками; л — анжак для сыздак; м — тары для хранения продуктов; н — контейнер для сыпучих продуктов.

Объемно-планировочные требования к складским помещениям

- складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;
- оборудование должно быть рационально размещено, с учетом проездов и проходов;
- высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м; охлаждаемых камер - не менее 2,4 м;
- для приемки грузов предусматриваются разгрузочные площадки,
- для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют специальные люки с дверями и пандусами;
- охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром.

Санитарно-гигиенические требования

- стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской,
- стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки;
- освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным; коэффициент естественного освещения 1 : 15 (соотношение площади окон к площади пола), норма искусственного освещения 20 Вт на 1 м²;
- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической (вытяжной);
- ширина коридоров складов принимается 1,3-1,8 м, при применении тележек - 2,7.

Приемку сырья проводят по количеству и качеству в два этапа:

- **Предварительный**: проверка документов (накладные, счет фактуры, сертификаты, качество удостоверения, ветеринарные справки)
- **Окончательный** : проверяют сырье по количеству, по весу, по срокам хранения.
- **Приемка товара по качеству производится органолептическим методам**

Хранение и отпуск продуктов

При хранении сырья на ПОП должны соблюдаться требования санитарных норм (СанПиН).

Ответственность несет руководитель ПОП, контроль осуществляет органы санэпидслужбы.

Сроки реализации:

к/к п/ф из мяса (при T - 2-6 градусов) – 48 часов;

порционные п/ф без панировки – 36 часов;

порционные полуфабрикаты панированные – 24 часа;

мясные рубленые п/ф – 12 часов;

рыба мороженая - 24 часа (при T – 0-2 градуса);

молочнокислая продукция – 36 часов (при T - 2-6 градусов)

Режим хранения – это поддержание определенной температуры и относительной влажности воздуха, освещения, для наиболее благоприятного сохранения качества продукции

Способы хранения и укладки сырья

Стеллажный – продукция хранится
на полках, стеллажах



Штабельный – продукция хранится на подтоварниках в мешках (высота 2 м); мешки с сахаром и мукой – не более 6 м



Ящичный – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца



Подвесной – на крючьях (колбасы, туши, полутуши)



Насыпной – продукты хранят в ларях, закромах, бункерах без тары; от стен 10-20 см, картофель высота – до 1,5 м; лук – до 0,3 м; корнеплоды – до 0,5м



Наливной – жидкие товары хранят в бочках



Нарушение установленных правил и режимов приемки, хранения, транспортировки и отпуска продуктов может повлечь за собой увеличение товарных потерь.

Товарные потери

```
graph TD; A[Товарные потери] --> B[Естественная убыль]; A --> C[Ненормируемые потери];
```

Естественная убыль

-усушка

-выветривание

-разлив

Ненормируемые
потери

-бой

-порча продуктов

Организация тарного хозяйства

Тара – это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров, предохраняющая от внешних воздействий, потерь и порчи, обеспечивающая сохранность



Классификация тары

По виду материала: деревянная, стеклянная, металлическая, тканевая, пластмассовая, картонно-бумажная



Классификация тары

По степени жесткости:

- жесткая (деревянная и металлическая)
- полужесткая (картонные коробки, корзины)
- мягкая (тканевые и бумажные мешки)

По кратности использования:

однооборотная, многооборотная.

По степени специализации:

универсальная и специализированная.

Требования к таре:

- эксплуатационные – удобство упаковки, распаковки, хранения, приемки, перевозки;
- санитарно-гигиенические – быстрая обработка и дезинфекция;
- экологичность – безвредность для окружающей среды при утилизации